

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

七五三のお祝いごちそうメニューにいかがですか？

キーマカレーのパンキッシュ

所要時間

20分

1/6切れ

114kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



しめじ

+

使ったのはコレ！



ハウス
こくまろキーマカレー〈甘口〉



つくり方動画を
配信中！

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



キーマカレーのパンキッシュ

18cmタルト型1個分

玉ねぎ	1個
しめじ	100g
合いびきひき肉	300g
ハウス こくまるキーマカレー〈甘口〉	1/2箱
水	150ml
サンドイッチ用食パン	6枚
バター	5g
ゆで卵	1個半
ピザ用チーズ	大さじ1
パセリ	お好み

作り方

- ①玉ねぎ、しめじはみじんぎりにする。ゆで卵は縦に4つ割りにする。
- ②フライパンにひき肉、玉ねぎ、しめじを入れ炒め、野菜がしんなりしてきたら、水を入れ、時々かき混ぜながら約5分弱火で煮る。
- ③火をとめてルウを割り入れ、溶けたら再び火にかけて、かき混ぜながら約2分加熱する。
- ④サンドイッチ用食パンを三角に切る。
- ⑤タルト型にバターを塗り、サンドイッチ用食パンを敷き詰め、③のキーマカレー、ゆで卵、ピザ用チーズを載せて180℃オーブンで5～6分焼く。お好みでパセリを散らす。